



Teigwarensalat

von Max Meier

Mengen für 55 Personen

Tags: günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.5 dl Essig	Weissweinessig
1.38 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon
550 g Pesto	
44 g Paprika	
275 g Schalotte	
13.8 Stück Knoblauchzehen	
550 g Essiggurken	Würfeln und unter die Hörnli mischen
2.75 kg Hörnli	noch besser Kravättli oder Müscheli
Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen.	